

Приложение № 9 к основной образовательной  
программе основного общего образования  
(Приказ № 304 от 01.09.2018 «О внесении изменений  
в основные образовательные программы МАОУ  
«Школа №7» КГО)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 7»  
Камышловского городского округа

Рассмотрено на заседании  
методического объединения  
учителей естественно-  
научного цикла № 1  
Протокол № 1 от 30.08.18

Принято на педагогическом  
совете  
Протокол № 16 от 31.08.18

Утверждено  
приказом директора  
МАОУ «Школа № 7» КГО  
№ 246 от 31.08.18

Рабочая программа по предмету  
**«Технология»**  
5 класс  
2018 – 2019 учебный год

Разработчик: **Ковелина Наталья Анатольевна**  
*учитель технологии,  
I квалификационная категория*

г. Камышлов

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

### Личностные результаты

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.
3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### Метапредметные результаты

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.
6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.
7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.
9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.
10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.
12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

### Предметные результаты

*В познавательной сфере:*

1. Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
2. Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
3. Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда
4. Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
5. Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
6. Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
7. Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
8. Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
9. Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

*В трудовой сфере:*

1. Планирование технологического процесса и процесса труда;
2. Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
3. Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
4. Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
5. Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
6. Планирование последовательности операций и составление технологической карты;
7. Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
8. Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
9. Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
10. Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;
11. Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
12. Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
13. Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
14. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
15. Выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
16. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
17. Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
18. Документирование результатов труда и проектной деятельности;
19. Расчет себестоимости продукта труда.

*В мотивационной сфере:*

1. Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
2. Выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего

специального обучения;

3. Выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
4. Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
5. Осознание ответственности за качество результатов труда;
6. Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
7. Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

*В эстетической сфере:*

дизайнерское конструирование изделия;

1. Применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
2. Моделирование художественного оформления объекта труда;
3. Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
4. Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
5. Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
6. Создание художественного образа и воплощение его в материале;
7. Развитие пространственного художественного воображения;
8. Развитие композиционного мышления;
9. Развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
10. Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
11. Понимание роли света в образовании формы и цвета;
12. Решение художественного образа средствами фактуры материалов;
13. Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
14. Сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
15. Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
16. Применение методов художественного проектирования одежды;
17. Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
18. Соблюдение правил этикета.

*В коммуникативной сфере:*

1. Умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
2. Формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
3. Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
4. Публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
5. Способность к коллективному решению творческих задач;
6. Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
7. Способность прийти на помощь товарищу;
8. Способность бесконфликтного общения в коллективе.

*В физической сфере:*

9. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
10. Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
11. Соблюдение требуемой величины усилия, прилагаемого к инструменту с учетом технологических требований;
12. Развитие глазомера;

### 13. Развитие осязания, вкуса, обоняния.

В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
- ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

## **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

### ***Индустриальные технологии***

#### **Технологии обработки конструкционных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

### **Электротехника**

Выпускник научится:

- разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;
- осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет);
- осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

### **Технологии ведения дома**

#### **Кулинария**

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Выпускник научится:

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

### **Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

### **Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится построению 2—3 вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание курса «Технология» определяется образовательным учреждением с учётом региональных особенностей, материально-технического обеспечения, а также использования следующих направлений и разделов курса

### **Электротехника**

Электротехнические устройства с элементами автоматики.

Бытовые электроприборы

### **Технологии ведения дома**

#### ***Кулинария***

Санитария и гигиена.

Физиология питания.

Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки.

Блюда из овощей.

Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Блюда из рыбы и морепродуктов.

Блюда из птицы.

Блюда из мяса.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Заправочные супы.

Изделия из теста.

Сервировка стола.

Этикет.

Приготовление обеда в походных условиях.

### ***Создание изделий из текстильных и поделочных материалов***

Свойства текстильных материалов.

Элементы машиноведения.

Конструирование швейных изделий.

Моделирование швейных изделий.

Технология изготовления швейных изделий.

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

### ***Художественные ремёсла***

Декоративно-прикладное искусство.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

Лоскутное шитьё.

Роспись ткани.

Вязание крючком.

Вязание на спицах.

Профессиональное образование и профессиональная карьера.

### ***Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности***

Исследовательская и созидательная деятельность.

### ***Современное производство и профессиональное самоопределение***

Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Разделы и темы	Количество часов по классам			
	5	6	7	8
<b>Кулинария</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>7</b>
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>36</b>	<b>16</b>
<i>РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла</i>	8	10	10	5
<i>ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ</i>	4	2	2	
<i>ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ</i>	6	4	2	
<i>РУЧНЫЕ РАБОТЫ</i>	2			
<i>КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ</i>	6	8	8	4
<i>ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ОДЕЖДЫ</i>	12	14	14	7
<i>Технология ведения дома</i>		2	4	4
<i>Электротехника</i>		2	2	1
<i>Современное производство и профессиональное образование</i>				2
<i>Творческие проекты</i>	10	10	10	4
<i>Резервное время</i>	2	2	2	1
<b>Итого</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 5 КЛАСС

### Раздел 1. Кулинария (20 ч)

#### Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Практические работы

1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

#### Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

Практическая работа

Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

#### Тема 3. ЭСТЕТИКА И ЭКОЛОГИЯ ЖИЛИЩА (4 ч)

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.



#### Практические работы

- 1.Выполнение эскиза интерьера кухни.
- 2.Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

#### **Тема 4. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)**

##### Основные теоретические сведения

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков. Толщина хлеба в бутербродов.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сэндвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродов ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорты чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорты кофе. Кофе молотый и в зернах.

Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков.

##### **Практические работы**

- 1.Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
- 2.Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

##### **Примерный перечень блюд**

- 1.Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.
- 2.Бутерброд с вареной или копченой колбасой.
- 3.Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).
- 4.Бутерброд с сельдью и маслом.
- 5.Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.
- 6.Закрытый бутерброд с сыром или со свиной.
- 7.Сэндвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.
- 8.Сэндвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.
- 9.Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

#### **Тема 5. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)**

##### Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

##### **Практические работы**

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Приготовление блюда из яиц.

##### **Примерный перечень блюд**

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница-глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

#### **Тема 6. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)**

##### Основные теоретические сведения

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

## Механическая обработка овощей

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка).

Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

### Приготовление блюд из свежих овощей

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

### Приготовление блюд из вареных овощей

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

### Примерный перечень блюд

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

## Тема 7. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

### Практические работы

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

## Тема 8. ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ (2 ч)

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Правила сбора ягод, овощей и фруктов для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов, лекарственных трав. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия и сроки хранения сушеных продуктов.

Замораживание овощей и фруктов. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов.

Практические работы

1. Закладка яблок на хранение.
2. Сушка фруктов, ягод, грибов, кореньев, зелени, лекарственных трав.
3. Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 ч)**

### **Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

### **Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

Практические работы

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

### **Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)**

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Практическая работа

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

### **Тема 4. РУКОДЕЛИЕ. ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (8 ч)**

Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Узелковый батик. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Технология крашения.

### Практические работы

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

### **Тема 5. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)**

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

### Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

### **Тема 6. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)**

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

### Раздел 3. Творческие проекты (10 ч)

1. Блюда национальной кухни для традиционных праздников.
2. Отделка швейного изделия вышивкой.

## **Календарно-тематическое планирование по технологии (обслуживающий труд) 5 класс**

№ п/п	№ по разделу	Дата	Тема урока
			<b>Кулинария (20ч)</b>
			<i>Физиология питания (2ч)</i>
1	1		Понятие о процессе пищеварения
2	2		Роль витаминов в обмене веществ
			<i>Санитария и гигиена (2ч)</i>
3	1		Общие правила безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены.
4	2		Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю.
			<i>Интерьер кухни, столовой (4ч)</i>

5	1		Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.
6	2		Создание интерьера кухни.
7	3		Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.
8	4		Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.
			<i>Сервировка стола (2ч)</i>
8	1		Особенности сервировки стола к завтраку.
10	2		Правила пользования столовыми приборами.
			<i>Бутерброды, горячие напитки (2ч)</i>
11	1		Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов.
12	2		Виды горячих напитков (чай, кофе, какао).
			<i>Блюда из яиц (2ч)</i>
13	1		Значение яиц в питании человека.
14	2		Технология приготовления блюд из яиц.
			<i>Блюда из овощей (4ч)</i>
15	1		Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.
16	2		Механическая обработка овощей.
17	3		Приготовление блюд из свежих овощей.
18	4		Приготовление блюд их вареных овощей.
			<i>Заготовка продуктов (2ч)</i>
19	1		Способы приготовления домашних запасов.
20	2		Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод
			<b>Рукоделие. Художественные ремесла (8ч)</b>
			<i>Вышивка (6ч)</i>
21	1		Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.
22	2		Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.
23	3		Цветовые контрасты.
24	4		Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы.
25	5		Технология выполнения простейших ручных швов.
26	6		Способы закрепления рабочей нитки на ткани без узла.
			<i>Узелковый батик (2ч)</i>
27	1		История появления техники «узелковый батик»
28	2		Способы завязывания узелков и складывание ткани.
			<b>Элементы материаловедения (4ч)</b>
			<i>Элементы материаловедения (4ч)</i>
29	1		Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна.
30	2		Способы получения и свойства натуральных волокон.
31	3		Основная и уточная нити в тканях.
32	4		Лицевая и изнаночная стороны ткани.
			<b>Элементы машиноведения (6 ч)</b>
			<i>Механизмы технологических машин (6ч)</i>
33	1		Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации.
34	2		Бытовая универсальная швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов.
35	3		Организация рабочего места для выполнения машинных работ.
36	4		Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине.
37	5		Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

38	6	Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине: выполнение машинных строчек.
		<b>Ручные работы (2ч)</b>
		<i>Ручные работы (2ч)</i>
39	1	Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная и др.
40	2	Правила безопасности работы с колющим инструментом.
		<b>Конструирование и моделирование рабочей одежды (6ч)</b>
		<i>Конструирование швейных изделий (6ч)</i>
41	1	Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме.
42	2	Фигура человека и её измерение. Общие сведения о строении фигуры человека.
43	3	Основные точки и линии измерения.
44	4	Мерки, необходимые для построения чертежа основы швейного изделия (плечевого, поясного, воротника, рукава)
45	5	Моделирование фартука.
46	6	Подготовка выкройки к раскрою.
		<b>Технология изготовления рабочей одежды (12ч)</b>
		<i>Технология изготовления швейных изделий (12ч)</i>
47	1	Конструкции машинных швов, их условные и графические изображения.
48	2	Назначение и технология выполнения соединительных, краевых и отделочных швов.
49	3	Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной сторон).
50	4	Способы раскладки выкройки на ткани.
51	5	Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.
52	6	Обработка нагрудника и нижней части фартука.
53	7	Обработка накладных карманов.
54	8	Обработка пояса и бретелей.
55	9	Сборка изделия (скалывание, сметывание).
56	10	Сборка изделия (скалывание, сметывание).
57	11	Приемы влажно-тепловой обработки, оборудование места для влажно-тепловой обработки.
58	12	Контроль качества изделия.
		<b>Творческие проекты (10ч)</b>
		<i>Творческие проекты (10ч)</i>
59	1	Что такое проектная деятельность?
60	2	Идеи творческих проектов.
61	3	Этапы проекта.
62	4	Поиск и анализ проблемы.
63	5	Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта.
64	6	Разработка вариантов решения поставленной задачи.
65	7	Выбор технологии изготовления.
66	8	Испытание и оценка качества выполненного объекта.
67	9	Подготовка и проведение презентации
68	10	Подготовка и проведение презентации
		<b>Резервное время (2ч)</b>
69	1	Резервное время (2ч)
70	2	Резервное время (2ч)